# Gastival de la sa Gastival de

Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Démonstrations



www.festivalgastronomiequintin.fr 02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com





















# 11e edition: 10 et 11 juin 2023

## Chefs 2023 en programmation









Olivier Beurné, L'Amphitryon, Lorient Julien Corderoch, Louise, Lorient Lucas Marteddu, Le Gavrinis\*, Baden Anthony Jehanno, *Terre Mer*, Auray Sébastien Martinez, *Moulin de Rosmadec\**, Pont-Aven Nicolas Carro, Restaurant Nicolas Carro\*, Carantec Clément et Estelle Raby, La tête en l'air\*, Vannes Jérémie Le Calvez, *La Pomme d'Api*\*, St-Pol de Léon Guillaume Pape, L'Embrun\*, Brest Olivier Bellin \*\*, Auberge des Glazicks, Plomodiern Samuel Selosse, La Table d'Asten\*, Binic Mathieu Kergourlay, Château de Boisgelin, Pléhédel Gwenaël Lavigne, *Ô Saveurs*, Saint-Brieuc Julien Lemarié, Ima\*, Rennes Benjamin Agu, Le manoir le Quatre Saisons, St Brieuc Jean-Jacques Monfort, Brut, Saint Brieuc Anthony Bertin, Barman à Castelbrac'h, Dinard Jérémy Chaen, Ar Kastel, Quintin Florian Michel, Cuisinier de la République Laurent BACQUER, La Cantine des Chefs, Carhaix



# En 2022, étaient présents sur le Festival...

Antoine Le Nôtre, *Pâtisserie Boulangerie Le Nôtre*, Lamballe



Stéphane Buron \* \* ,Le Chabichou, Courchevel, Nicolas Conraud \* et \* verte en 2022, La butte, Plouider, Nicolas Carro \*, Hôtel de Carantec, Carantec , Guillaume PAPE \* (2022), L'embrun, Brest,

Baptiste Denieul \*, Maison Tieghez, Guer, Marc Briand \*, L'Anthocyane, Lannion, Samuel Selosse \* (2022), Asten, Binic, Anthony Avoine \*, Manoir de Lan Kerellec, Trébeurden, Julien Henotte \*, Le Pourquoi pas, Dinard, Julien Marsault, Partage, St Renan, Olivier Beurné, Amphitryon, Lorient,

Anthony Jehanno, Terre Mer au domaine de Kerdrain, Auray, Sébastien David, Edgar, Saint-Brieuc, Antoine Le Nôtre, Pâtisserie, Lamballe, Sébastien Lenglet, Légèrement sucré, Lamballe, Florian Michel, Cuisine de la République française, David Royer, Castel Ac'h, Plouguerneau,

Laurent Bacquer, La Cantine des Chefs, Carhaix, Gwenaël Lavigne, ô Saveurs, Saint-Brieuc, Mathieu Kergourlay, Domaine de Boisgelin, Pléhedel, Benjamin Agu, Le Manoir Le quatre saisons, Saint-Brieuc, Jean-Jacques Monfort, Brut, Saint Brieuc



Château de **QUINTIN** 



Entrée Libre

19h00

Magie Close-Up,Street Food, Bar à vin ...

21h30

Spectacle Circassien - "Comme un Vertige"

23h00

Feu d'Artifice à la tombée de la nuit



VENDREDI

www.festivalgastronomiequintin.fr 02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com













## FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE. 10 ANS ! 10 ÉTOILES !

#### Vendredi 10 juin, Soirée anniversaire

19h - Street-food, Magie Close-up, Bar a vins 21h30 - Spectacle "Comme Un Vertige" 23h - Feu d'artifice

Samedi 11 et Dimanche 12 juin





#### **NOS PRODUCTEURS**

Atelier Jaffre, Jus de pomme C. Gaillard, Berthe et Joséphine, My French épicerie, Valentin Moricet, Alexandre Crézé, Chapeau l'Escargot, Fromagerie Menet, Domaine du Triskell rouge, Maryline Bel, Saveurs and cobzh, bières La Vieille Bourgeoise, Fraiseriale de Pellan, glaces Cdoudeh, Ferme de la Craulée, poterie Le Gonidec, Les Gourmandises de la Terre, Beurre Le Vieux Bourg, bière La Ville Porte Amour, maraicher G. Ollivier, Les épices de Cahan, Vins d'Alsace Bio D. Beck, Graine de Breton Y. Gouery, Rhums Ti Bec Fin...

#### NOS CHEFS

Stephane Buron++, Nicolas Carro+, Guillaume Pape+, Baptiste Denieul\*, Samuel Selosse\*, Marc Briand\*, Anthony Avoine+, Julien Henotte+, Julien Marseault, Olivier Beurné, Anthony Jehanno, Sébastien David, Antoine Le Nôtre, Florian Michel, Sébastien Lenglet, David Royer, Laurent Bacquer, Gwenael Lavigne, Mathieu Kergourlay, Benjamin Agu, Jérémy Chaen, Jonathan Santré, J-Jacques Monfort, Antony Bertin...

#### 8h15 / 12h30 - Espace Concours

ne "inspiration" by Florian Michel

11h - "Brasero des Chefs", OFYR Laurent BACQUER, cantine des Chefs

11h30 - Autour du Bar Apéro/muzik: Trio "Après la Messe"

12h - "Brasero des Chefs", OFYR David ROYER, Castel Ac'h

13h / 17h30 - Espace Concours Concours "Pătisserie" by Antoine Le Nôtre

14h / 17h - Démo Artisans Cuisiniers d'Associations prestigleuses

14h / 15h30 - GRANDE SCENE DEMO Jean Jacques MONFORT - Brut

16h / 17h30 - GRANDE SCENE DEMO David ROYER, Castel Ac'h

18h30 - Autour du Bar Apero/muzik: Trio "Après la Messe"

20h - Diner Gastronomique

9h / 12h30 - Espace Concours Concours Cuisine "Amateurs" by Olivier Beume L'Amphitryon - Lorient

> 10h30 - Grande Scene Demo J.Hennote+, Castelbrac

11h - "Brasero des Chefs", OFYR. Gwenael LAVIGNE O Saveurs

11h30 - Autour du Bar Apero/muzik: Trio "Après la Messe"

12h-Déjeuner Gastronomique

Entrée libre

"Brasero des Chefs", OFYR 15h (A.Jehanno) - 16h (M.Kergourtay) 17h (N.Carro+)

Grande Scène Démo

14h (N,Carro+) - 15h30 (B,Denieul+ + J,Marseault 17h (M,Briand+ + A,Bertin Accord Met/cocktail)

Démo Artisans 14h (O.Beurne) - 15h : (A.Bertin cocktait) 16h (A.Jehanno)

15h30 - Atelier Culinaire (Sur inscription) avec Sébastien Lenglet - Légérement Sucre

15h - Show Live Sculpture sur glace Jonathan Santre

# Edition ANNIVERSAIRE 2022 3 CONCOURS

Cuisine

**Pâtisserie** 

**Amateur** 











# Partenaires du Festival 2022















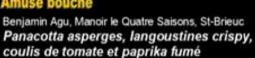


# Les menus des repas gastronomiques ····

# Samedi 11 juin 20h00

# Dimanche 12 juin 12h00

#### Aperitif Amuse bouche





### Aperitif Pré Entrée

Sébastien David, La Table d'Edgar, St-Brieuc Maki végétal de langoustines, petits pois mentholé et bouillon infusé à la citronnelle



Entrée David Royer, Castel Ac'h, Plouguemeau Tartare de bœuf et huîtres de chez Legris, croquant au sarrasin, herbes et fleurs de nos potagers



## Entrée \*

Guillaume Pape, L'Embrun \*, Brest Maquereau grillé à la flamme, artichaut du Léon en texture et crème crue

000



Plat \*

Nicolas Carro, Hôtel Carantec, Restaurant Nicolas Carro \* Le pigeon de nid au sang de la Ferme d'Eneour au café, l'artichaut petit violet de Carantec



#### Plat \*

Anthony Avoine, Manoir de Lan Kerellec \* , Trébeurden Barbue côtière, viennoise aux anchois et câpres, cima di rapa au grill et jus brun infusé à l'estragon



Fromage Dessert \*

Samuel Selosse, la Table d'Asten\*, Binic Crémeux Tapachula whiscky, malté soufflées, glace au seigle



#### Fromage

#### Dessert

Antoine Le Nôtre, Champion Grand Ouest, Championnat France Dessert, Lamballe Fleur de Bretagne. Biscuit Strensel et mousse sarrasin, compotée gel et sorbet fraise



Cafe

www.festivalgastronomiequintin.fr

résa Repas gastronomiques du Festival ---

2 Repas d'exception, dans la salle de réception du Château. 120 places par repas Menus à 6 ou 8 mains. Chefs différents le samedi soir et le dimanche midi Présentation des chefs en salle.

Au menu : Apéritif, amuses bouches, entrée, plat, fromage, dessert, café. Accords mets/vins 60 €

Ouverture de la billetterie en avant-première SAMEDI 7 MAI de 14h à 18h Soyez les premiers à réserver vos places ! tamedi 7 mai Rendez-vous à MJC de Quintin. Les Quinconces, 22800 QUINTIN

A partir du 8 mai (attention ! Les places sont limitées. Ne tardez pas à réserver vos repas)

- 1 / Choisissez la date de votre repas. Samedi soir ? ou dimanche midi ?
- 2 / Réservation en priorité par mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com SMS ou tél : 06.61.49.87.43 ou 06.82.24.02.65 Merci de communiquer votre nom, ville, N° de tèl portable et adresse mail
- 3 / IMPORTANT ! pour officialiser votre reservation ! Envoyez par la poste votre réglement par chèque à l'ordre du « Festival de La Gastronomie » 60 € / repas. Pas de tarif enfant. Chèque à expédier à : Festival de la Gastronomie, Place de la Mairie, 22800 QUINTIN A réception de votre chèque, votre commande sera validée et vous recevrez un mail de confirmation de votre commande
- 4 / Vous recevrez un mail pour vous rappeler votre réservation quelques jours avant le Festival. Il suffira de vous présenter dans la cour du Château à la date et heure prévue









































# En 2021, le Festival s'est réinventé...



202,

spéciale

Edition

















Menu 38€ Echappée n°2 dim. 7 mars midi

« Autour de l'oignon de Roscoff »

Scarmota, saucisse aux algues

Balloline de volaille fermière

Pleuroles de la Ferme « la Pleurolerie », Grenailles et asperges vertes
jus consé

« Un Consaire dans les îles »

Crime glacée vanille infusée Madagascar et flour de sel

Brunoise de mangues confiles et zestes de cilron vert bio

Crumble Sarrasin aux graines Kasha

Coulis chaud caramel au beurre salé Le Vieux-Bourg

Réservation au Restaurant Ar Kastel. Tel: 02 90 36 01 75

Presidente de commander en supplément des bousons rélectionnées pour ce menn

« Iluío nur les échappées : men feminiquationomiequanta. fr

Iluío nur les échappées : men feminiquationomiequanta. fr

[ Festivalgastronomiequanta. fr

[ Festivalgastronomiequanta. fr







Menu 38 E Echappée N° 4 Sam. 8 mai

L'asparga brelonne grillée à la flamme,
condiment à l'ail des ours des Mont d'Arria
et la picha de la bate juste marinia Par Nicolas Carro

Bordon de cochon confit caramélisé,
gyocas de choux fleur fumé, pichles
et pousses de moutarde Par Mathieu Kergourlay

La tartelette printemps

Pâte sablée croustillante, crème légère au cêtron, tartare de fraise
Chou craquelin garni d'une crème onclueuse citros
et d'un confit fraise. Dessert sons gluten par Sébastien Lenglet

Réservation: festivalde lagastronomie 220 granil.com
Tél. SMS: 06 82 24 02 65 (Nombre de repas limite)
A emporter au Restaurant Mathieu Kergourlay, Boisselin, 22 Pléhédel

+ d'Info: www.festivalgastronomiequintin.fr



# Les Chefs 2020... Auraient dû venir sur le Festival...

Les Sam. 13 et Dim. 14 juin, Château de Quintin

Jean-Pierre Crouzil, Parrain du Festival 2020, ancien chef \*\*, 22 Plancoët

Guillaume Gomez, Cuisine de l'Elysée, MOF, Cuisinier de la République

Olivier Beurné \*, L'Amphitryon, 56 Lorient

Jonathan Bigaré\*, Maison Tirel-Guérin, 35 Saint-Méloir-des-Ondes

Marc Briand\*, L'Anthocyane, 22 Lannion

Nicolas Carro \*, Hôtel de Carantec, 29 Carantec

Yvann Guglielmetti\*, La Ville blanche, 22 Lannion

Anthony Hardy\*, Le Château de Sable, 29 Porspoder

Anthony Jehano\*, Terre Mer au domaine de Kerdrain, 56 Auray

Mathieu Kergourlay, Domaine de Boisgelin, 22 Pléhedel

Benjamin Agu, Le Manoir Le quatre saisons, 22 Saint-Brieuc

Sébastien David, Hôtel Edgar, 22 Saint-Brieuc

Jean-François Foucher, Pâtisserie, 92 Neuilly sur Seine

Pièr-Marie Le Moigno, Pâtisserie Pièr-marie, 56 Lorient et Vannes

Laurent Bacquer, La Cantine des Chefs, 29 Carhaix et Quimper

Guillaume Pape, L'Embrun, 29 Brest

Gwenaël Lavigne, ô Saveurs, 22 Saint-Brieuc

Sophie Rio, L'Iodé, 56 Vannes

Julien Noray, Pâtisserie, 75 Paris

Marc Macarri, Cuisine Ambassade de France à Monaco

Fabrice Le Bret, Cuisine de la République française

Florian Michel, Cuisine de la République française

Fabrice Alloyer, Formateur Pâtisserie (...)

Patrick Jeffroy

Parrain de l'Edition 2020

Ancien chef \*\*, 29 Carantec





## Le Festival de la Gastronomie / Mais aussi ...

Des Joutes de chefs : des chefs renommés et des amateurs en équipes s'affrontent autour d'un panier garni imposé, mais surtout dans un esprit festif et convivial. Bonne humeur et belles assiettes garanties...

Une région invitée, ses chefs et ses producteurs....

Débats gourmands, un invité, une discussion, une dégustation, autour d'un thème...

Expo Photos, Emmanuelle Rodrigue, l'Atelier Photographique...















## Festival de la Gastronomie / Les concours de cuisine

Concours Patisserie 6 candidats en formation professionnelle

Concours de cuisine 6 candidats en formation professionnelle

Concours amateurs 6 candidats amateurs de cuisine

















## Festival de la Gastronomie / Les Démonstrations culinaires

Un chef qui exécute une recette de A à Z, devant un public...

Une retransmission de ses faits et gestes sur grand écran captée par un professionnel...

Au final, le dressage de l'assiette en mélodie violon live...

Une dégustation en bouchées avec fiche technique...

Pour faire le lien entre le public et le chef, un chroniqueur avisé et spécialiste du monde de la gastronomie...













## Festival de la Gastronomie / Les 2 repas gastronomiques

1 dîner le samedi soir...

1 déjeuner le dimanche midi...

Salle de restaurant du château. 120 couverts. Sur réservation.

Le principe : l'alliance de 3 grands chefs pour un repas d'exception, accords mets vins...

Retransmission en salle du travail des chefs en cuisine...

Présentation et échanges des chefs avec les clients en fin de repas... Service effectué par une brigade de jeunes bénévoles, lycéens novices et/ou élèves écoles hôtelières







## Festival de la Gastronomie / Les Ateliers culinaires

Un chef, rien que pour vous! Sur réservation, en petits groupes...
Une recette à réaliser, vous-même, accompagné par le chef.
Fiche technique, astuces de chefs... **Dégustation sur place ou à** 

**Dégustation sur place ou à emporter...** Durée : 1h30...





## Festival de la Gastronomie / Le Marché des producteurs et Artisans de bouche

Parce qu'il n'y a pas de grands chefs sans les produits...

Une trentaine de producteurs et artisans locaux présents tout le week-end, sous chapiteau...

Un espace démo au cœur des artisans...

Des chefs qui cuisinent pour valoriser les produits des artisans du marché du Festival...

Dégustations, découvertes de nouveaux produits, rencontres...













## Le Festival de la Gastronomie / Manger vite, bon et bien...

Cantine des Chefs, des petits plats fraîchement cuisinés et mis en bocaux de verre avec ce petit plus qu'est le savoir-faire du Chef Étoilé, Laurent Bacquer...

Choix d'entrées, de plats et de desserts à déguster sur les mange-debout du Festival ou à table sous chapiteau... **Délicieux et convivial...** 

Street Food : cuisiné et créatif, à déguster sur le pouce, conçu et réalisé par des Chefs du Festival Bar à vin avec sélections du Festival... Et tenu par notre équipe de bénévoles



# Gastival de la sa Gastival de

Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Démonstrations



www.festivalgastronomiequintin.fr 02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com















